

『白鶴錦』田植えイベント開催 参加者募集!

～メーカー独自開発による酒米「白鶴錦」のお米作りに参加してみませんか?～

2015年6月6日(土)

白鶴酒造株式会社(本社:神戸市、社長:嘉納健二、資本金:4億9,500万円)は、“白鶴錦[®]の田植えイベント”を、本年も6月6日(土)に山田錦の発祥地とされる兵庫県多可郡多可町の村米の圃場で行う運びとなりましたので、参加者を募集いたします。

白鶴酒造では、地域の皆様とともに「白鶴錦」を育んでいきたいという地域貢献活動の一環として、消費者参加型田植えイベントを行っております。

また、食育の一環として子供たちに自然とのふれあいや勤労の尊さ、地域社会の生活や文化を伝えられればと考えております。

なお、10月後半に稲刈りイベントも予定しております。

ご家族や気のあう仲間同士で、昔ながらの酒米作りを体験してみませんか?

イベント内容は、以下のとおりです。

【イベント内容】

- 日時 2015年6月6日(土) 8:15-16:30 ※小雨決行
- 場所 兵庫県多可郡多可町中区村米圃場、白鶴酒造資料館(神戸市東灘区)
- スケジュール(予定)

時刻	予定
08:15	神戸市役所花時計前 集合
08:30	送迎バス出発
10:00	現地到着 田植え準備
10:30~11:30	「白鶴錦」の田植え体験
12:00~12:45	昼食(お弁当)
13:00	送迎バス出発
14:30~15:45	白鶴酒造資料館見学 〔映写ホールにて酒造り・白鶴の歴史映像上映、館内自由見学、入館無料、試飲あり(20歳以上)〕
16:00	送迎バス出発
16:30	神戸市役所花時計前 到着・解散

※諸事情により、スケジュールを急遽変更する場合がございます。予めご了承ください。

【今年のイベント風景】



田 植 え



試 飲(20歳以上の方)

【募集要項】

- 応募締切 2015年5月15日(金) ※当日消印有効
- 募集定員 100名 ※応募多数の場合は抽選とさせていただきます。
当選のご案内は参加証の発送をもってかえさせていただきます。
- 参加料 お一人様(昼食・お土産付) 3,000円(小学生は1,500円)
※当日、徴収させていただきます。
- 参加資格 小学生以上(小学生の方は保護者の同伴が必要です。)
- 応募方法 郵便ハガキまたはFAXにてお申し込みください。
代表者のお名前(必ずフリガナを明記)・郵便番号・住所・電話番号・年齢・性別・靴のサイズ、代表者以外の参加者のお名前・年齢・性別・靴のサイズ・代表者との関係をご記入の上、ご応募ください。
※靴のサイズは、足袋をお貸しするので必ず明記してください。
- お申し込み先 〒670-0962 兵庫県姫路市南駅前町100 FAX:079-281-5545 TEL:079-289-2120
株式会社JTB西日本内「白鶴錦イベントデスク」宛(9:30~17:30 土・日・祝日を除く)
- お問い合わせ先 同上

※お預かりした個人情報、厳重に管理し、参加される方への連絡・確認・今後のイベント案内以外の目的では使用いたしません。

●(※1)白鶴独自開発の酒米「白鶴錦」について

優良酒米を開発するため、酒米の最高品種である「山田錦」の優良形質を解明し、更に優れた酒米を開発する目的で「白鶴錦」の育種に着手。1995年「山田錦」の父にあたる品種「渡船(わたりぶね)」と母にあたる「山田穂」の交配を開始し、優良品種を「白鶴錦」として2007年に品種登録しました。

「白鶴錦」誕生までの足跡

1991年(平成3年)	「山田錦」の母にあたる「山田穂(やまだま)」を60年ぶりに復活
1995年(平成7年)	「純米大吟醸 山田穂」を限定販売 「山田穂」と山田錦の父にあたる 「渡船(わたりぶね)」を交配(白鶴錦の育種開始)
1996年(平成8年)	「新山田穂1号の品種特性」について日本醸造協会誌に論文投稿
1997年(平成9年)	「渡船2号の品種特性」について日本醸造学会大会で発表
2001年(平成13年)	「山田穂・渡船の交配新品種の特性」について日本醸造学会大会で発表
2004年(平成16年)	品種名「白鶴錦」として品種登録申請・出願公表
2005年(平成17年)	「山田穂・渡船の交配新品種『白鶴錦』の特性」について日本醸造学会大会で発表
2006年(平成18年)	兵庫県多可郡多可町で契約栽培を開始
2007年(平成19年)	2月20日、品種名「白鶴錦」として品種登録受理 「超特撰 白鶴 純米大吟醸 白鶴錦 720ml瓶詰」を数量限定で発売



左：白鶴錦 中：山田穂 右：渡船2号

従来の品種開発は「山田錦」の子や孫の育種がほとんどで兄弟を育種することは初めてのケースです。

「白鶴錦」の特長

- ・「山田錦」に比べ粒・心白(しんぱく)(米粒の中心にある白濁した部分)が大きい。
- ・「山田錦」に比べ背丈が短く、倒れにくい。
- ・タンパク質の量は「山田錦」と同程度で低い。
- ・お酒にした時の味わい、もより深いと思われる。